

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Bilderbuch für Kinder, enthaltend: eine angenehme Sammlung von Thieren, Pflanzen, Blumen, Früchten, Mineralien, Trachten, und allerhand andern unterrichtenden Gegenständen aus dem Reiche der Natur, ...**

alle nach den besten Originalien gewählt, gestochen, und mit einer kurzen  
sowohl, als auch erweiterten wissenschaftlichen, und den  
Verstandeskräften eines Kindes angemessenen Erklärung begleitet

**Bertuch, Friedrich Justin**

**Rumburg, [1816]**

Der Salbling

[urn:nbn:de:bsz:31-263488](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263488)

Der Schnäpel lebt in der Nord- und Ostsee. Er hält sich in der Tiefe auf, und frisst Kräuter, Insekten, Würmer und insonderheit Häringseyer. Um letztere zu verzehren, folgt er dem Haringe nach, wenn dieser laicht; daher werden immer nach einem guten Häringefange auch viel Schnäpel gefangen. Letztere laichen im August, September und Oktober. Um diese Zeit nähern sie sich den Küsten schaarenweise, gehen den ins Meer fließenden Strömen nach, und ziehen in Reihen den Strom hinauf, wo sie von den Fischern mit Netzen in Menge gefangen werden. Wenn ein starker Wind gegen den Strom bläst; so geht der Zug, weil es ihm zu viel Anstrengung kostet, nicht weit, sondern kehrt halb zurück; im entgegen gesetzten Falle aber steigt er ansehnliche Strecken hinauf. So bald die Schnäpel ihren Laich abgesetzt haben, begeben sie sich ohne alle Ordnung wieder ins Meer. Man schreibt ihnen eine Vorempfindung des Sturms zu, und schließt aus ihrem frühern oder spätern Rückzuge auf einen baldigen oder später eintretenden Winter. Die jungen Fische bleiben so lange an ihren Geburtsorte, bis sie 2 oder 3 Zoll lang sind, und gehen dann mit der Fluth ins Meer. Im fünften oder sechsten Jahre sind sie selbst zur Fortpflanzung fähig. Viel werden indeß, ehe sie dieses Alter erreichen, ein Raub verschiedener Fische und der Seehunde.

Der Schnäpelfang mit Garn und Reusen ist in der Elbe bei Poizenburg, in Preußen, Pommern und andern Ländern von Wichtigkeit. In Schweden fängt man diese Fische auch mit dem Speer. Das Fleisch ist zart, weiß und wohlschmeckend, wird theils wie Lachs zubereitet gegessen, theils geräuchert oder eingesalzen. Letzteres geschieht so: der Fisch wird aufgeschnitten, das Eingeweide herausgenommen, und nun wäscht man ihn rein ab, läßt alles Wasser ablaufen, reibt ihn mit Seesalz ein, legt ihn aufgeschichtet hin, spült ihn nach 24 Stunden nochmals ab, und salzt ihn endlich wie Häcing ein. Kopf und Rückgrad verderben leicht, wenn der Fisch bei warmer Witterung gefangen ist, und müssen daher abgeschnitten werden, wenn sie dem übrigen Fleische nicht einen widrigen Geschmack mittheilen sollen. In großen tiefen Landseen mit sandigem Grunde hält sich der Schnäpel ziemlich gut.

## Der Salbling.

(*Salmo salvelinus*)

Salbling, Salvelin und Schwarzreuter sind die Namen, welche man diesem Fische in verschiedenen Gegenden Deutschlands beylegt. Von seinen Geschlechtskennzeichen sagen wir nichts, da diese schon bey andern Salbingattungen, dem Lachse und den verschiedenen Forellen angegeben worden sind. Man findet den Salbling von verschiedener Größe, nämlich 2 bis 3, aber

40tes Hft. D

auch 6 bis 10 Pfund schwer. Er bewohnt die Gebirgsseen des südlichen Deutschlands, z. B. in Bayern, Salzburg Steyermark, Oesterreich, und wird auch in Ungarn und andern Ländern angetroffen. Sein Rücken ist rothbraun, die Grundfarbe der Seiten weiß, der Bauch bald heller, bald dunkler orangefarben. Auf dem ganzen Rumpfe befinden sich runde, orangefarbene Flecke, die von einem weißen Ringe umgeben sind. Die Merkmale, wodurch sich der Salbling von den übrigen Gattungen seines Geschlechts unterscheidet, sind die: daß die obere Kinnlade länger ist als die untere, und der erste Strahl in der rothen Aftersflosse weiß aussteht. In der Kiemenhaut befinden sich 10, in der Brustflosse 14, in der Bauchflosse 9, in der Aftersflosse 12, in der Schwanzflosse 24, und in der Rückenflosse 13 Strahlen. Die Brustflossen sind roth, die Bauchflosse hat Anhängsel, die Rücken- und Schwanzflosse ist blaugrau; letztere hat eine gabelförmige Gestalt.

Insekten und Würmer machen die Nahrung des Salblings aus. Diese Fische laichen nicht zu einerley Zeit; manche im Dezember, andre schon im Oktober und November. Je kälter und reiner das Wasser ist, desto lebhafter sind die Farben. Die Männchen sehen schöner aus als die Weibchen, und jüngere Fische haben vor den ältern in diesem Stücke den Vorzug. In unreinem und lauem Wasser steht der Salbling bald ab. Man fängt ihn wie andere Forellen oder Salmgattungen mit der Angel und mit Netzen. Sein Fleisch schmeckt angenehm. Man ist es in Seewasser gekocht, mit mancherley Brühen, desgleichen auf dem Roste gebraten, in Butter gebacken. Abscheulich ist die Gewohnheit gefühlloser Beckermäuler, den Fisch lebendig angespießt über einem von Zeit zu Zeit mit Wasser gedämpften Kohlenfeuer zu räuchern!

## D e r H a u c h .

(*Salmo hucho*)

Der Huch, Hauch oder Heuch, und Heuchforelle, wie man diesen Fisch nennt, ist 4 bis 5 Fuß lang, und nicht selten 40 bis 50 Pfund schwer; also einer der größten Fische des Salmgeschlechts. Er steht auf dem Kopfe und dem Rücken braun; an der Kehle, den Baugen und an den Seiten silberfarben aus; letztere spielen in Köstliche. Die obere Kinnlade ragt hervor, und beyde sind, wie die Zunge und der Gaumen, mit spizigen Zähnen besetzt. In der Kiemenhaut befinden sich 12, in der Brustflosse 17, in der Bauchflosse 16, und in der Rückenflosse 13 Strahlen. Alle Flossen, nur an der Brust ausgenommen, sind wie der ganze Rumpf mit braunen und gelben Flecken besetzt, und machen das Unterscheidungsmerkmal dieser Salmgattung aus. Die Grundfarbe der Flossen ist gelblich.